

# BOMANN®

## HÖRNCHENAUTOMAT HA 5009 CB

Ijshoornautomaat • Appareil à cornets de glace • Aparato para hacer cucuruchos de helado • Máquina de conos para sorbetes  
Macchina automatica per cornetti • Ice Cream Cornet Machine • Automat do rożków • Automat pro přípravu zmrzlínových  
kornoutů • Fagyaltölcsér-automata • Автомат для рогаликів • Автомат для выпечки стаканчиков для мороженого



## Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio  
Manual de instruções • Istruzioni per l'uso • Instruction Manual  
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití • Használati utasítás  
Інструкція з експлуатації • Руководство по эксплуатации



## DEUTSCH

### Inhalt

|                                    |       |   |
|------------------------------------|-------|---|
| Übersicht der Bedienelemente ..... | Seite | 3 |
| Bedienungsanleitung .....          | Seite | 4 |
| Technische Daten .....             | Seite | 6 |
| Garantiebedingungen .....          | Seite | 6 |

## NEDERLANDS

### Inhoud

|                                           |        |    |
|-------------------------------------------|--------|----|
| Overzicht van de bedieningselementen..... | Pagina | 3  |
| Gebruiksaanwijzing.....                   | Pagina | 8  |
| Technische gegevens .....                 | Pagina | 10 |

## FRANÇAIS

### Sommaire

|                                                |      |    |
|------------------------------------------------|------|----|
| Liste des différents éléments de commande..... | Page | 3  |
| Mode d'emploi.....                             | Page | 11 |
| Données techniques .....                       | Page | 13 |

## ESPAÑOL

### Índice

|                                            |        |    |
|--------------------------------------------|--------|----|
| Indicación de los elementos de manejo..... | Página | 3  |
| Instrucciones de servicio.....             | Página | 14 |
| Datos técnicos.....                        | Página | 16 |

## PORTUGUÊS

### Índice

|                               |        |    |
|-------------------------------|--------|----|
| Descrição dos elementos.....  | Página | 3  |
| Manual de instruções.....     | Página | 17 |
| Características técnicas..... | Página | 19 |

## ITALIANO

### Indice

|                            |        |    |
|----------------------------|--------|----|
| Elementi di comando .....  | Pagina | 3  |
| Istruzioni per l'uso ..... | Pagina | 20 |
| Dati tecnici.....          | Pagina | 22 |

## ENGLISH

### Contents

|                                  |      |    |
|----------------------------------|------|----|
| Overview of the Components ..... | Page | 3  |
| Instruction Manual.....          | Page | 23 |
| Technical Data.....              | Page | 25 |

## JĘZYK POLSKI

### Spis treści

|                                  |        |    |
|----------------------------------|--------|----|
| Przegląd elementów obsługi ..... | Strona | 3  |
| Instrukcja obsługi .....         | Strona | 26 |
| Dane techniczne .....            | Strona | 28 |
| Gwarancja .....                  | Strona | 28 |

## ČESKY

### Obsah

|                               |        |    |
|-------------------------------|--------|----|
| Přehled ovládacích prvků..... | Strana | 3  |
| Návod k použití.....          | Strana | 29 |
| Technické údaje .....         | Strana | 31 |

## MAGYARUL

### Tartalom

|                                  |       |    |
|----------------------------------|-------|----|
| A kezelőelemek áttekintése ..... | Oldal | 3  |
| Használati utasítás.....         | Oldal | 32 |
| Műszaki adatok .....             | Oldal | 34 |

## УКРАЇНСЬКА

### Зміст

|                                  |          |    |
|----------------------------------|----------|----|
| Огляд елементів управління ..... | сторінка | 3  |
| Інструкція з експлуатації .....  | сторінка | 35 |
| Технічні параметри .....         | сторінка | 37 |

## РУССКИЙ

### Содержание

|                                  |      |    |
|----------------------------------|------|----|
| Обзор деталей прибора.....       | стр. | 3  |
| Руководство по эксплуатации..... | стр. | 38 |
| Технические данные.....          | стр. | 40 |

## Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande  
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando  
Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků  
A kezelőelemek áttekintése • Огляд елементів управління • Обзор деталей прибора



## Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbonn und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

### Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

#### **WARNUNG!**

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.  
Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:



#### **WARNUNG:**

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.



#### **ACHTUNG:**

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.



#### **HINWEIS:**

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

## Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Die Backflächen und der Deckel werden sehr heiß (Verbrennungsgefahr!). Fassen Sie nur den Griff an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage!
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt unter einen Schrank stellen. Sorgen Sie für genügend Freiraum!
- Achten Sie beim Öffnen der Backflächen auf den austretenden Dampf.
- Das Gerät bitte nie in der Nähe oder unterhalb von Gardinen und anderen brennbaren Materialien verwenden!

## Übersicht der Bedienelemente

- 1 Kontrollleuchten
- 2 Deckel
- 3 Temperaturregler
- 4 Klammer

### **Zubehör**

Hörnchenkegel/Former

## Anti-Haftbeschichtung

- Fetten Sie die Backflächen vor dem 1. Gebrauch leicht ein.
- Betreiben Sie das Gerät mit geschlossenen Backflächen ca. 10 Minuten (siehe Benutzung des Gerätes). Danach mit einem feuchten Spültuch nachwischen.
- Die ersten Waffeln bitte nicht verzehren.

## Benutzung des Gerätes

1. Wickeln Sie das Kabel bitte vollständig ab.
2. Stecken Sie den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.
3. Stellen Sie den Temperaturregler auf 5, um das Gerät aufzuheizen.

**i HINWEIS:**

- Halten Sie während der Aufheizzeit die Backflächen geschlossen.
- Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Ist die Aufheizphase beendet, geht die grüne Kontrollleuchte an.
- Die rote Kontrollleuchte bleibt an und zeigt die Betriebsfunktion an.

4. Lösen Sie die Klammer (4) und öffnen Sie den Deckel.
5. Geben Sie ca. 1 EL Teig in die Mitte der Backfläche.

**i HINWEIS:**

- Um gleichmäßige Waffeln zu erhalten, können Sie den Teig etwas verteilen.
- Der Einfüllvorgang sollte rasch erfolgen, da sonst die Waffeln nicht gleichmäßig braun werden.

6. Deckel sanft schließen und kurz zusammengedrückt halten.
7. Schließen Sie die Klammer.

**⚠ WARNUNG:**

Achten Sie auf den austretenden Dampf, Verbrennungsgefahr.

8. Mit dem Regler können Sie die gewünschte Backtemperatur einstellen.

**i HINWEIS:**

- Der Backvorgang dauert ca. 3-4 Minuten.
- Dies kann je nach Beschaffenheit des Teigs unterschiedlich sein.
- Werden Ihre Waffeln zu dunkel, drehen Sie den Regler auf eine niedrigere Einstellung.

9. Nach dem Backvorgang entnehmen Sie die Waffel mit einer Holzgabel oder etwas Ähnlichem.

**⚠ ACHTUNG:**

Keine scharfen oder schneidenden Gegenstände benutzen, so dass die Beschichtung der Backflächen nicht beschädigt wird.

10. Fetten Sie die Backflächen nach dem Backvorgang leicht ein.

**i HINWEIS:**

Möchten Sie der Waffel eine besondere Form geben, müssen Sie dies tun solange der Teig noch warm ist.

## Formen des Gebäcks

Sie können den mitgelieferten Hörnchenkegel benutzen, rollen Sie bitte dazu den Kegel in das Gebäck ein oder wählen Sie eine andere Form.

- Röhrenförmige Hörnchen erhalten Sie, wenn Sie das noch heiße Gebäck schnell um einen runden Rührlöffelstiel drehen.
- Tütenförmige erhalten Sie, wenn Sie das noch heiße Hörnchen in ein kelchförmiges Gefäß und ein schalenförmiges Hörnchen in eine Dessertschale gleiten lassen.

Das Hörnchen formt sich selbst, erhärtet und wird mürbe, wenn es erkaltet ist.

## Betrieb beenden

Möchten Sie den Betrieb beenden, stellen Sie den Temperaturregler auf 1 und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Die Kontrollleuchten erlöschen.

## Rezeptvorschläge

### Eishörnchen

- 1/4 Tasse Butter oder Margarine
- 1/2 Tasse Puderzucker
- 1/4 Tasse Milch
- 7/8 Tasse Mehl
- 1/2 TL Vanillinzucker

Die Butter/Margarine schaumig rühren. Nach und nach den Puderzucker und die Milch unterrühren. Vanillinzucker und Mehl hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Teig mit einem Esslöffel oder einer Schöpfkelle auf den Backflächen verteilen.

### Ostfriesische Hörnchen

- 250g Butter oder Margarine
- 500g Zucker
- 3 Eier
- 500g Mehl
- 2 Päckchen Vanillinzucker

Die Butter/Margarine, Zucker und die Eier schaumig rühren. Nach und nach das Mehl unterrühren. Mit lauwarmen Wasser verdünnen. Den Teig ca. 2 Stunden vor dem Backen anrühren. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

### Zimt-Hörnchen

- 125g Butter oder Margarine
- 250g Zucker
- 4-5 Eier
- 200g Mehl
- 1 TL Rum
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Die Butter/Margarine, Zucker und die Eier schaumig rühren. Nach und nach die anderen Zutaten unterrühren. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

## Reinigung

**⚠ WARNUNG:**

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser!

**⚠ ACHTUNG:**

Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.

- Pinseln Sie Krümel oder Reste von den Backflächen und den Rändern.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit einem leicht feuchten Tuch.

## Störungsbehebung

| Störung                                      | Mögliche Ursachen                                                      | Abhilfe                                                                                 |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät ist ohne Funktion.                 | Das Gerät hat keine Stromversorgung.                                   | Die Steckdose mit einem anderen Gerät überprüfen und den Netzstecker richtig einsetzen. |
| Die rote Netzkontrollleuchte leuchtet nicht. | Die Stromversorgung ist unterbrochen.                                  | Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.<br>Gerät ist defekt.                          |
| Die Waffeln werden unterschiedlich braun.    | Der Deckel liegt nicht richtig auf, da zu wenig Teig eingefüllt wurde. | Dosieren und verteilen Sie die Teigmenge richtig.                                       |
| Der Teig ist übergelaufen.                   | Sie haben zuviel Teig eingefüllt.                                      | Dosieren und verteilen Sie die Teigmenge richtig.                                       |
| Die Waffeln sind zu hell geworden.           | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.                            | Wählen Sie eine höhere Reglerstellung aus.                                              |
| Die Waffeln sind zu dunkel gebacken.         | Die eingestellte Stufe ist zu hoch.                                    | Stellen Sie den Regler herunter.                                                        |

## Technische Daten

Modell:..... HA 5009 CB  
 Spannungsversorgung:.....230 V, 50 Hz  
 Leistungsaufnahme:.....800 W  
 Schutzklasse:..... I  
 Nettogewicht: ..... 1,30 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma C. Bomann GmbH, dass sich das Gerät HA 5009 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

## Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

## Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser SLI (Service Logistik International) Internet-Serviceportal.

**www.sli24.de**

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

**hotline@bomann.de**

oder per Fax

**0 21 52 – 20 06 15 97**

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

**Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.**

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

C. Bomann GmbH  
Heinrich-Horten-Str. 17  
D-47906 Kempen/Germany



### **Bedeutung des Symbols „Mülltonne“**

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

## Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenvpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eerder gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

### Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.



#### WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking!

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

## Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:



#### WAARSCHUWING:

waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.



#### OPGELET:

wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



#### OPMERKING:

kenmerkt tips en informatie voor u.

## Speciale veiligheidsinstructies

- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een separate afstandsbediening.
- De bakoppervlakken en het deksel worden zeer heet (gevaar voor verbranding!) Pak alléén de handgreep vast.
- Plaatst u het apparaat op een hittebestendige ondergrond.
- Om een opeenhoping van hitte te voorkomen, mag u het apparaat niet direct onder een kast plaatsen. Zorgt u voor voldoende ventilatieruimte.
- Past u bij openen van de bakplaten op voor de vrijkomende damp.
- Gebruik het apparaat dan ook nooit in de buurt van of onder gordijnen en andere brandbare materialen!

## Overzicht van de bedieningselementen

- 1 Controlelampjes
- 2 Deksel
- 3 Temperatuurregelaar
- 4 Klem

### Toebehoren

Ijschoornkegel/vormer

## Niet hechtende laag

- Vóór de eerste ingebruikname vet u de bakplaten enigszins in.
- Laat het apparaat ca. 10 minuten ingeschakeld met gesloten bakplaten (zie "Bediening van het apparaat"). Daarna veegt u het schoon met een vochtige doek.
- De eerste wafels zijn niet geschikt voor consumptie.

## Bediening van het apparaat

1. Rol de kabel volledig af.
2. Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde contactdoos 230 V / 50 Hz.
3. Zet de temperatuur op 5 om het apparaat te verwarmen.

**i OPMERKING:**

- Houdt de bakplaten gesloten tijdens het verwarmen.
- Het rode controlelampje brandt.
- Zodra de verwarmingsfase beëindigd is, brandt het groene controlelampje.
- Het rode controlelampje blijft aan en geeft de bedrijfs-functie weer.

4. Open eerst de klem (4) en vervolgens het deksel.
5. Giet ongeveer 1 eetlepel deeg in het midden van het bakop-pervlak.

**i OPMERKING:**

- Om gelijkmatige wafels te verkrijgen, kunt u het deeg iets verdelen.
- Het vulproces dient vlug te geschieden omdat de wafels anders niet gelijkmatig bruin worden.

6. Sluit het deksel voorzichtig en houd het kortstondig geslo-ten.
7. Sluit de klem.



**WAARSCHUWING:**

Let op het vrijkomende stoom, gevaar voor verbranding.

8. Met de regelaar kunt u de gewenste baktemperatuur instel-len.

**i OPMERKING:**

- Het bakproces duurt ongeveer 3-4 minuten.
- Dat varieert al naargelang de hoedanigheid van het deeg.
- Wanneer de wafels te donker worden, schuift u de temperatuurregelaar naar een lagere stand.

9. Verwijder de wafel na het bakproces met een houten vork of iets dergelijks.



**OPGELET:**

Gebruik geen scherpe of snijdende voorwerpen en voorkom zo beschadiging van de beschermlaag op de bakplaat.

10. Smeer de bakoppervlakken na het bakproces iets in.

**i OPMERKING:**

Wanneer u de wafel een bijzondere vorm wilt geven, is dit mogelijk zolang het deeg nog warm is.

## Vormen van het gebak

U kunt de bijgeleverde ijshoornkegel gebruiken, rol de kegel hiervoor in het gebak of kies een andere vorm.

- Buisvormige hoortjes verkrijgt u wanneer u het nog hete gebak snel om een ronde lepelsteel draait.
- Hoortjes in de vorm van een puntzak verkrijgt u wanneer u het nog hete hoortje in een kelkvormige beker rolt en een schaalvormig hoortje wanneer u het in een dessertschaal laat glijden.

Het hoortje vormt zichzelf, wordt hard en bros zodra het koud is.

## Na het gebruik

Om het apparaat uit te schakelen, zet u de temperatuurregelaar op 1 en trekt vervolgens de netstekker uit de contactdoos. De controlelampjes doven.

## Recepten

### Ijshoortjes

- 1/4 kop boter of margarine
- 1/2 kop poedersuiker
- 1/4 kop melk
- 7/8 kop bloem
- 1/2 tl vanillesuiker

Klop de boter/margarine tot schuim. Roer de poedersuiker langzaam door de melk. Voeg vanillesuiker en bloem toe. Roer alles tot een glad deeg. Verdeel het deeg met een eetlepel of een pollepel op een bakoppervlak.

### Oostfriesse hoortjes

- 250g boter of margarine
- 500g suiker
- 3 eieren
- 500g bloem
- 2 pakjes vanillesuiker

Klop de boter/margarine, de suiker en de eieren tot schuim. Roer de bloem langzaam er door. Verdun alles met lauwwarm water. Roer het deeg ca. 2 uur vóór het bakken aan. Roer alles tot een glad deeg.

### Kaneel-hoortjes

- 125g boter of margarine
- 250g suiker
- 4-5 eieren
- 200g bloem
- 1 tl rum
- 1 tl kaneel
- 1 snufje zout

Klop de boter/margarine, de suiker en de eieren tot schuim. Roer de andere ingrediënten langzaam er door. Roer alles tot een glad deeg.

## Reiniging



**WAARSCHUWING:**

- U verwijdt de netstekker en laat het apparaat afkoelen.
- Dompel het apparaat nooit onder water!



**OPGELET:** Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.

- Verwijder met een kwast kruimels en resten van het bakop-pervlak en van de randen.
- Reinig het apparaat alleen met een iets vochtige doek.

## Verhelpen van storingen

| Storing                                    | Mogelijk oorzaken                                                              | Maatregel                                                                                       |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat functioneert niet.            | Het apparaat wordt niet met stroom verzorgd.                                   | Controleer de contactdoos met een ander apparaat en steek de netstekker goed in de contactdoos. |
| Het rode net-controlelampje brandt niet.   | De stroomvoorziening is onderbroken.                                           | Steek de stekker in de contactdoos.<br>Apparaat is defect.                                      |
| De wafels worden verschillend sterk bruin. | Het deksel ligt niet goed omdat u het apparaat met te weinig deeg hebt gevuld. | Doseer en verdeel de deeghoeveelheid correct.                                                   |
| Het deeg is overgelopen.                   | U hebt het apparaat met te veel deeg gevuld.                                   | Doseer en verdeel de deeghoeveelheid correct.                                                   |
| De wafels zijn te licht geworden.          | De ingestelde temperatuur is te laag.                                          | Stel de regelaar op een hogere stand.                                                           |
| De wafels zijn te donker gebakken.         | De ingestelde stand is te hoog.                                                | Stel de regelaar op een lagere stand.                                                           |

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

## Technische gegevens

Model:..... HA 5009 CB

Spanningtoevoer: .....230 V, 50 Hz

Opgenomen vermogen: .....800 W

Beschermingsklasse: ..... I

Nettogewicht:..... 1,30 kg

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!



### Betekenis van het symbool 'vuilnisemmer'

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

## Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques“ ci-dessous.

### Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

#### **DANGER!**

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement!**

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veuillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:

#### **DANGER:**

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

#### **ATTENTION:**

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

#### **REMARQUE:**

Attire votre attention sur des conseils et informations.

## Conseils spécifiques de sécurité

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Les surfaces de cuisson et le couvercle deviennent brûlants (risque de brûlure!). Ne touchez que la poignée.
- Placez l'appareil sur une surface résistant aux températures élevées.
- Ne mettez pas l'appareil sous un meuble afin d'éviter toute accumulation de chaleur. Prévoyez un espace libre suffisant.
- Faites attention aux vapeurs qui se répandent lorsque vous ouvrez les plaques de cuisson.
- C'est pourquoi, ne jamais utiliser l'appareil à proximité ou en-dessous de rideaux et autres matériels inflammables!

## Liste des différents éléments de commande

- Lampes témoins
- Couvercle
- Thermostat
- Boucle

### Accessoire

Cône à cornet/moule

## Couche antiadhésive

- Graissez légèrement les plaques de cuisson avant la première utilisation.
- Laissez fonctionner l'appareil env. 10 minutes, en laissant les plaques de cuisson fermées (voir Utilisation de l'appareil). Essuyez ensuite avec un torchon humide.
- Ne consommez pas les premiers gaufres faits avec l'appareil.

## Utilisation de l'appareil

- Déroulez complètement le câble d'alimentation.
- Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.
- Réglez le thermostat sur 5 pour chauffer l'appareil.

**i REMARQUE:**

- Laissez l'appareil fermé pendant le préchauffage.
- Le voyant de contrôle rouge s'allume.
- Une fois la phase de chauffage terminée, le voyant de contrôle vert s'allume.
- Le voyant de contrôle rouge ne s'éteint pas et affiche la fonction marche.

4. Déverrouillez la boucle (4) et ouvrez le couvercle.
5. Versez environ 1 cuillère à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson.

**i REMARQUE:**

- Pour obtenir des gaufres plus uniformes, vous pouvez étaler la pâte sur la plaque de cuisson.
- Versez la pâte rapidement sur la plaque de façon à ce que les gaufres cuisent uniformément.

6. Fermez doucement le couvercle puis appuyez dessus pour un court instant
7. Fermez la boucle.

**⚠ DANGER:**

Veillez à la vapeur qui s'échappe, risque de brûlure.

8. Vous pouvez régler la température de cuisson désirée à l'aide du thermostat.

**i REMARQUE:**

- Le processus de cuisson dure env. 3 à 4 minutes.
- Celle-ci peut varier en fonction de la nature de la pâte.
- Lorsque vos gaufres sont trop dorées, mettez le régulateur à une intensité moindre.

9. Après la cuisson, vous enlevez la gaufre à l'aide d'une fourche en bois ou similaire.

**⚠ ATTENTION:**

N'utilisez en aucun cas d'ustensiles pointus ou coupant de façon à ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.

10. Légèrement graisser les surfaces de cuisson après la cuisson.

**i REMARQUE:**

Si vous souhaitez donner une forme particulière à la gaufre, il faut le faire tant que la pâte est encore chaude.

## Mise en forme des cornets

Vous pouvez utiliser le cône livré avec l'appareil. Pour cela enroulez le cône autour du cornet ou choisissez un autre moule.

- Pour donner une forme cylindrique à vos cornets, enroulez la pâte du cornet encore chaude autour du manche d'une cuillère en bois.
- Pour obtenir un cône, placez la pâte encore chaude dans un ustensile en forme de coupe, pour obtenir un cornet en forme de coupe, placez-le dans une coupe à dessert.

Le cornet prend alors la forme voulue, durcit et devient cassant en refroidissant.

## Arrêter le fonctionnement

Lorsque vous souhaitez arrêter le fonctionnement, mettez le régulateur de la température à 1 et retirez la fiche de la prise électrique. Les voyants de contrôle s'éteignent.

## Suggestion de recette

### Cornet de glace

- 1/4 tasse de beurre ou margarine
- 1/2 tasse de sucre en poudre
- 1/4 tasse de lait
- 7/8 tasse de farine
- 1/2 cuil. à café de sucre vanillé

Travaillez le beurre/la margarine jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ajoutez peu à peu le sucre en poudre et le lait, puis le sucre vanillé et la farine. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Versez la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une louche sur la plaque de cuisson.

### Recette de cornet sans lait

- 250g de beurre ou margarine
- 500g de sucre
- 3 œufs
- 500g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé

Travaillez le beurre/la margarine avec le sucre et les œufs jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ajoutez peu à peu la farine, puis délayez avec de l'eau tiède. Laissez reposer env. 2 heures. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

### Cornet à la cannelle

- 125g de beurre ou margarine
- 250g de sucre
- 4-5 œufs
- 200g de farine
- 1 cuil. à café de rhum
- 1 cuil. à café de cannelle
- 1 pincée de sel

Travaillez le beurre/la margarine avec le sucre et les œufs jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ajoutez peu à peu les autres ingrédients pour obtenir une pâte homogène.

## Entretien

**⚠ DANGER:**

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et laissez-le refroidir.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau!

**⚠ ATTENTION:** N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif.

- Éliminez à l'aide d'un pinceau les miettes et restes de pâte se trouvant sur les plaques de cuisson ou sur les bords de l'appareil.
- Nettoyez votre appareil uniquement avec un torchon légèrement humide.

## En cas de dysfonctionnements

| Perturbation                                 | Causes possibles                                                                      | Remède                                                                             |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas.                | L'appareil n'est pas alimenté en courant.                                             | Vérifiez la prise à l'aide d'un autre appareil et bien placer la fiche du secteur. |
| Le voyant de contrôle rouge ne s'allume pas. | L'alimentation en courant est interrompue.                                            | Enfichez la fiche dans la prise.<br>L'appareil est en panne.                       |
| Le dorage des gaufres n'est pas homogène.    | Le couvercle n'est pas bien placé, car quantité insuffisante de pâte dans l'appareil. | Dosez et répartissez bien la pâte.                                                 |
| La pâte a débordé.                           | Vous avez mis trop de pâte.                                                           | Dosez et répartissez bien la quantité de pâte.                                     |
| Le dorage des gaufres est insuffisante.      | Le réglage de la température est trop basse.                                          | Sélectionnez un réglage plus élevé.                                                |
| Le dorage des gaufres est trop important.    | Le niveau réglé est trop important.                                                   | Baissez le réglage.                                                                |

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

## Données techniques

Modèle:..... HA 5009 CB

Alimentation: .....230 V, 50 Hz

Consommation: .....800 W

Classe de protection: ..... I

Poids net: ..... 1,30 kg

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.



## Signification du symbole „Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

## Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

### Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.



#### AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfixia!

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensoricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

## Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:



#### AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.



#### ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.



#### INDICACIÓN:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

## Indicaciones especiales de seguridad

- No accione el aparato por un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- Las superficies de cocción y la tapadera se ponen muy calientes (¡Peligro de quemaduras!).
- Colocar el equipo sobre un apoyo resistente al calor.
- Para evitar acumulación de calor, no colocar el equipo directamente debajo de un armario. Proveer de suficiente espacio libre.
- Tener cuidado del vapor saliente al abrir las planchas de horneado.
- ¡Por ello no utilice nunca el aparato en la cercanía o debajo de cortinas u otros materiales inflamables!

## Indicación de los elementos de manejo

- 1 Pilotos de control
- 2 Tapa
- 3 Regulador de temperatura
- 4 Grapa

### Accesorio

Cono de cucurucho/Moldeador

## Recubrimiento anti-adherente

- Engrasar ligeramente las planchas de horneado antes de usarse la primera vez.
- Utilice el aparato unos 10 minutos con las caras de cocción cerradas (ver instrucciones del equipo). Después limpiar con un paño de enjuague húmedo.
- Por favor no coma los primeros barquillos.

## Operación del equipo

1. Por favor desenrole el cable por completo.
2. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma 230 V, 50 Hz.
3. Posicione el regulador de temperatura a 5, para calentar el aparato.

### INDICACIÓN:

- Mantenga cerrados los moldes durante el período de calentamiento.
- Se ilumina la lámpara de control roja.
- Al terminar la fase de calentamiento, se enciende la lámpara de control verde.
- La lámpara de control roja se queda encendida e indica la función de servicio.

- Suelte la grapa (4) y abra la tapadera.
- Vierta aprox. 1 cucharada de masa en la superficie de cocción.

### INDICACIÓN:

- Para obtener barquillos uniformes puede repartir un poco la masa.
- El proceso de llenado deberá realizarse de forma rápida, ya que si no los gofres no obtendrán un dorado uniforme.

- Cierre la tapadera con cuidado y apriete ésta brevemente.
- Cierre la grapa.

### AVISO:

Preste atención al vapor saliente, peligro de quemaduras.

- Puede ajustar la temperatura de panificación deseada con el regulador.

### INDICACIÓN:

- El proceso de cocción dura aprox. 3-4 minutos.
- Esto puede variar dependiendo de la consistencia de la masa.
- Si sus gofres se ponen muy oscuros, gire el regulador a un ajuste inferior.

- Después del proceso de cocción retire el gofre con un tenedor de madera o algo similar.

### ATENCIÓN:

No utilizar para ello objetos puntiagudos o cortantes a fin de no dañar la superficie del molde.

- Después del proceso de cocción engrase levemente las superficies de cocción.

### INDICACIÓN:

Si desea dar una forma especial al gofre, debe hacerlo mientras que la masa todavía esté caliente.

## Formas de la galleta

Puede usar el cono de cucurucho suministrado. Para ello, enrolle el cono en la masa o elija otra forma.

- Cucuruchos en forma de tubo se obtienen si enrolla de forma rápida la galleta todavía caliente en el palo de una cuchara para remover.
- Cucuruchos en forma de bolsa se obtienen al introducir la masa en un recipiente caliciforme y un cucurucho en forma de cubeta al introducir la masa en un platillo de postre.

El cucurucho se moldea por sí mismo, se endurece y se pone blando al enfriarse.

## Finalizar el funcionamiento

Si desea finalizar el funcionamiento, coloque el regulador de temperatura a 1 y retire entonces la clavija de la caja de enchufe. Las lámparas de control se apagan.

## Propuestas de receta

### Cucuruchos de helado

- 1/4 taza de mantequilla o de margarina
- 1/2 taza de azúcar en polvo
- 1/4 taza de leche
- 7/8 taza de harina
- 1/2 cucharilla de té de azúcar de vainillina

Batir la mantequilla/margarina hasta obtener una masa espumosa. Mezclar poco a poco el azúcar en polvo y la leche. Añadir el azúcar de vainillina y la harina. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa uniforme. Reparta la masa con una cuchara o un cazo sobre las superficies de cocción.

### Cucuruchos de Frisia Oriental

- 250g de mantequilla o de margarina
- 500g de azúcar
- 3 huevos
- 500g de harina
- 2 bolsitas de azúcar de vainillina

Batir la mantequilla/margarina, el azúcar y los huevos hasta obtener una masa espumosa. Mezclar poco a poco la harina. Rebajar la masa con agua tibia. La masa se debe amasar aprox. 2 horas antes de la preparación. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa uniforme.

### Cucuruchos de canela

- 125g de mantequilla o de margarina
- 250g de azúcar
- 4-5 huevos
- 200g de harina
- 1 cucharilla de té de ron
- 1 cucharilla de té de canela
- 1 pizca de sal

Batir la mantequilla/margarina, el azúcar y los huevos hasta obtener una masa espumosa. Poco a poco mezclar los demás ingredientes hasta obtener una masa uniforme.

## Limpieza

### AVISO:

- Desenchufar el equipo y dejarlo enfriar.
- ¡No sumerja el aparato en agua!

### ATENCIÓN:

No utilice detergentes agresivos.

- Retire con un pincel las migas o los restos de la superficie de cocción y de los bordes.
- Limpie el aparato solamente con un paño ligeramente humedecido.

## Reparación de fallos

| Avería                                           | Posibles causas                                                      | Remedio                                                                                     |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no tiene función.                     | El aparato no tiene alimentación de corriente.                       | Supervise la caja de enchufe con otro aparato e introduzca la clavija de red correctamente. |
| La lámpara de control de red roja no se ilumina. | La alimentación de corriente está interrumpida.                      | Introduzca la clavija en la caja de enchufe.                                                |
|                                                  |                                                                      | El aparato está defectuoso.                                                                 |
| Los gófres tienen un dorado diferente.           | La tapa no está colocada correctamente, por haber vertido poca masa. | Dosifique y esparza correctamente la cantidad de masa.                                      |
| La masa se ha derramado.                         | Ha vertido demasiada masa.                                           | Dosifique y esparza correctamente la cantidad de masa.                                      |
| Los gófres tienen un color muy claro.            | La temperatura ajustada es muy baja.                                 | Seleccione un ajuste de regulador más alto.                                                 |
| Los gófres tienen un color muy oscuro.           | El grado ajustado es muy alto.                                       | Baje el regulador.                                                                          |

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

## Datos técnicos

Modelo: ..... HA 5009 CB

Suministro de tensión: ..... 230 V, 50 Hz

Consumo de energía: ..... 800 W

Clase de protección: ..... I

Peso neto: ..... 1,30 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.



### Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

## Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- O aparelho e o cabo de ligação à rede têm de ser regularmente examinados quanto a sinais de danificação. Se se verifica um dano, o aparelho não pode ser utilizado.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança“.

### Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.



**AVISO!**  
Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (inclusivamente por crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou sem experiência ou conhecimentos, a não ser que, para a sua segurança, sejam vigiados por uma pessoa responsável ou tenham recebido instruções da mesma, sobre o modo de utilização do aparelho.
- Crianças devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.

## Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:



### AVISO:

Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.



### ATENÇÃO:

Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.



**INDICAÇÃO:** Realça sugestões e informações para si.

## Instruções especiais de segurança

- Não coloque o aparelho em funcionamento ligado a um relógio programador externo ou a um sistema de comando remoto separado.
- As placas de cozedura ficarão muito quentes (perigo de queimaduras!). Segure apenas o cabo.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor.
- Para se evitar uma acumulação de calor, não colocar o aparelho directamente por baixo de um armário. É necessário espaço livre suficiente.
- Cuidado ao abrir as superfícies de cozedura: haverá saída de vapor muito quente.
- Por isso, não utilize o aparelho nas proximidades de cortinas ou de outros objectos inflamáveis, nem por baixo dos mesmos!

## Descrição dos elementos de serviço

- 1 Lâmpada piloto
- 2 Tampa
- 3 Regulador da temperatura
- 4 Grampo

### Acessórios

Cone/formas

## Revestimento antiaderente

- Untar ligeiramente as superfícies de cozedura antes de se usar o aparelho pela primeira vez.
- Pôr o aparelho a funcionar, com as superfícies de tostagem fechadas, durante aprox. 10 minutos (consultar a rubrica sobre a utilização do aparelho). Limpar em seguida com um pano húmido.
- É favor não comer as primeiras waffles.

## Utilização do aparelho

1. Desenrole completamente o fio.
2. Introduza a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz instalada convenientemente. A lâmpada de controle vermelha ilumina-se.
3. Coloque o regulador de temperatura em 5. para aquecer o aparelho.

**i INDICAÇÃO:**

- Durante o período de aquecimento, mantenha as placas de cozedura fechadas.
- A luz vermelha de controlo acende.
- Quando a fase de aquecimento se encontra concluída, acende a luz de controlo verde.
- A lâmpada vermelha de controlo fica acesa e indica o funcionamento.

4. Solte o grampo (4) e abra a tampa.
5. Ponha aproximadamente 1 colher de sopa de massa no meio da superfície de cozedura.

**i INDICAÇÃO:**

- Para se obterem waffles homogéneas, espalhar um pouco a massa.
- Proceda rapidamente para que as waffles fiquem cozidas homogeneamente.

6. Feche a tampa suavemente e mantenha-a ligeiramente pressionada.
7. Feche o grampo.

**⚠ AVISO:**

Preste atenção ao vapor que sai, existe o perigo de queimaduras.

8. Através do selector, poderá ajustar a temperatura pretendida.

**i INDICAÇÃO:**

- O procedimento de cozedura dura aproximadamente 3-4 minutos.
- Tal pode variar conforme a composição da massa.
- Se as waffles se tornarem muito escuras, ajuste o regulador a uma temperatura inferior.

9. Depois do procedimento de cozedura retire o waffer com um grão de madeira ou com um utensílio parecido.

**⚠ ATENÇÃO:**

Não utilize objectos aguçados nem cortantes, para não se danificar o revestimento das placas.

10. Unte ligeiramente as superfícies de cozedura depois do procedimento de cozedura.

**i INDICAÇÃO:**

Se quiser dar ao waffer uma forma especial, tem de o fazer enquanto a massa ainda se encontra quente.

**Dar forma às bolachas**

Poderá utilizar o cone que faz parte dos acessórios, enrolando a bolacha no mesmo. Ou escolha outra forma.

- Para fazer bolachas em forma de tubinhos, enrole rapidamente cada uma das bolachas, ainda quentes, à volta do cabo de uma colher de pau.
- Para fazer cones para sorvetes, enrole as bolachas, ainda quentes, à volta de um recipiente com a forma de um cálice. Se desejar que as bolachas fiquem com a forma de uma taça, coloque-as em tacinhas para sobremesa, também enquanto estiverem quentes.

Depois de endurecer, a bolacha manterá a forma desejada.

**Concluir funcionamento**

Se quiser desligar o aparelho, posicione o termóstato na posição 1 e tire a ficha da tomada. As lâmpadas de controlo apagam-se.

**Receitas****Cones para sorvetes**

1/4 de uma chávena de manteiga ou margarina  
1/2 chávena de açúcar em pó  
1/4 de uma chávena de leite  
7/8 de uma chávena de farinha  
1/2 colher de chá de açúcar baunilhado

Bater a manteiga/margarina até fazer bolhas. Juntar o açúcar em pó e o leite a pouco e pouco. Acrescentar o açúcar baunilhado e a farinha. Bater tudo até a massa ficar homogénea. Deitar a massa na placa do aparelho com uma colher de sopa ou com uma concha.

**Bolachas fríasias**

250g de manteiga ou margarina  
500g de açúcar  
3 ovos  
500g de farinha  
2 pacotes de açúcar baunilhado

Bater bem a manteiga/margarina, o açúcar e os ovos, até a massa fazer bolhas. Juntar a farinha a pouco e pouco. Acrescentar água morna. Preparar a massa aproximadamente 2 horas antes de se fazerem as bolachas. Mexer bem a massa.

**Bolachas de canela**

125g de manteiga ou margarina  
250g de açúcar  
4-5 ovos, 200g de farinha  
1 colher de chá de rum  
1 colher de chá de canela  
1 pitada de sal

Bater bem a manteiga/margarina, o açúcar e os ovos, até a massa fazer bolhas. Juntar os outros ingredientes a pouco e pouco. Mexer bem a massa.

**Limpeza****⚠ AVISO:**

- Retirar a ficha da tomada e deixar o aparelho arrefecer.
- Não mergulhe o aparelho em água!

**⚠ ATENÇÃO:** Não utilizar detergentes corrosivos.

- Retire as migalhas ou os restos das placas e das bordas com um pincel.
- Limpar o aparelho apenas com um pano húmido.

## Resolução de avarias

| Problema                                          | Causas possíveis                                                                | Solução                                                                  |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho não funciona.                          | O aparelho não está alimentado por corrente.                                    | Verificar a tomada com um outro aparelho e enfiar correctamente a ficha. |
| A lâmpada vermelha de controlo não acende.        | A alimentação com corrente encontra-se interrompida.                            | Enfie a ficha na tomada.<br>O aparelho está avariado.                    |
| Os wafers têm diferentes tonalidades de castanho. | A tampa não está bem assente, porque o enchimento com massa não foi suficiente. | Doseie e distribua bem a quantidade de massa.                            |
| A massa transbordou.                              | Encheu com massa a mais.                                                        | Doseie e distribua bem a quantidade de massa.                            |
| Os wafers ficaram claros demais.                  | A temperatura seleccionada é baixa demais.                                      | Coloque o regulador de temperatura mais alto.                            |
| Os wafers ficaram escuros demais.                 | O grau de temperatura seleccionada é alto demais.                               | Coloque o regulador de temperatura mais baixo.                           |

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

## Características técnicas

Modelo:..... HA 5009 CB

Alimentação da corrente:.....230 V, 50 Hz

Consumo de energia:.....800 W

Categoria de protecção:..... I

Peso líquido:..... 1,30 kg

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!



### Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

## Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerlo sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

### Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



**AVVISO!**  
Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.  
**Pericolo di soffocamento!**

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

## Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:



### AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



### ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.



**NOTA:** Mette in risalto consigli ed informazioni.

## Avvertenze di sicurezza

- Non mettere in funzione l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando separato.
- Le superfici di cottura e il coperchio diventano molto caldi (pericolo di ustioni!). Toccare solo il manico.
- Porre l'apparecchio su una superficie resistente al calore.
- Per evitare un eventuale blocco termico, non mettere l'apparecchio direttamente sotto un mobile. Assicurarsi che ci sia spazio libero sufficiente.
- Fare attenzione alla fuoruscita di vapore quando si aprono le piastre di cottura.
- Perciò non usare mai l'apparecchio nelle vicinanze di tende ed altri tessuti infiammabili.

## Elementi di comando

- 1 Luminose di controllo
- 2 Coperchio
- 3 Termostato
- 4 Morsetto

### Accessori

Cornetto/ formina

## Rivestimento anti-aderente

- Ungere leggermente le piastre di cottura prima di usare l'apparecchio per la prima volta.
- Mettere in funzione l'apparecchio solo con le piastre di cottura chiuse per ca. 10 min (vedi Uso dell'apparecchio). Pulire poi con una pezza umida.
- Non consumare i primi cialde.

## Uso dell'apparecchio

1. Svolgere completamente il cavo.
2. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.
3. Per riscaldare l'apparecchio, impostare il regolatore della temperatura su 5.

**i NOTA:**

- Durante il riscaldamento tenere le piastre chiuse.
- La spia di controllo rossa si illumina.
- Al terminare della fase di riscaldamento, si accende la spia di controllo verde.
- La spia di controllo rossa rimane accesa ed indica il funzionamento.

4. Sbloccare il morsetto (4) e aprire il coperchio.
5. Aggiungere 1 cucchiaino ca. di pasta nel mezzo della superficie di cottura.

**i NOTA:**

- Per ottenere cialde omogenee si può distribuire un po' la pasta.
- La procedura di riempimento deve essere rapida altrimenti la doratura delle cialde non risulta uniforme.

6. Abbassare delicatamente il coperchio e tenerlo premuto per qualche istante.
7. Bloccare il morsetto.

**AVVISO:**

Attenzione al vapore in uscita, pericolo di ustioni.

8. Con la manopola di regolazione si può impostare la temperatura di cottura desiderata.

**i NOTA:**

- La cottura dura ca. 3-4 minuti..
- Può variare a seconda della pasta.
- Se la doratura delle wafel è troppo scura, impostare il regolatore su una posizione più bassa.

9. Dopo la cottura estrarre la cialda con un cucchiaino di legno o simili.

**ATTENZIONE:**

Non usare oggetti taglienti al fine di non danneggiare il rivestimento delle superfici di cottura.

10. Dopo la cottura ungere leggermente di grasso le superfici.

**i NOTA:**

Se si desidera dare alla cialda una forma particolare, bisogna farlo quando la pasta è ancora calda.

**Dare forma al cornetto**

Si può utilizzare il cono fornito, quindi avvolgerlo nella pasta o scegliere un' altra formina.

- I cornetti a forma di tubo si ottengono girando rapidamente il dolce ancora caldo attorno al manico di un mestolo.
- I cornetti a forma di sacchetto si ottengono facendo scivolare il cornetto ancora bollente in un recipiente a forma di calice, quelli a forma di ciotola facendoli scivolare in una coppetta per dessert.

Il cornetto prende forma da sé, si indurisce e quando è freddo diventa frolla.

**Terminare la funzione**

Se si desidera terminare la funzione, impostare il regolatore della temperatura su 1 ed estrarre la spina dalla presa. Le spie di controllo si spengono.

**Proposte di ricette****Coni per gelato**

1/4 di tazza di burro o margarina  
1/2 tazza di zucchero a velo  
1/4 tazza di latte  
7/8 tazza di farina  
1/2 cucchiaino di zucchero vanigliato

Sbattere il burro/la margarina fino ad ottenere un composto schiumoso. Aggiungere gradualmente lo zucchero a velo e il latte. Aggiungere lo zucchero vanigliato e la farina. Mescolare tutto fino ad ottenere una pasta liscia. Distribuire la pasta sulle superfici di cottura con un cucchiaino o un ramaiolo.

**Cornetti della Frisia orientale**

250 g di burro o margarina  
500 g di zucchero  
3 uova  
500 g di farina,  
2 bustine di zucchero vanigliato

Sbattere il burro/la margarina, lo zucchero e le uova fino ad ottenere un composto schiumoso. Aggiungere gradualmente la farina. Diluire con acqua tiepida. Preparare la pasta ca. 2 ore prima della cottura. Mescolare tutto fino ad ottenere un impasto liscio.

**Cornetti alla cannella**

125 g di burro o margarina  
250 g di zucchero  
4-5 uova  
200 g di farina,  
1 cucchiaino di rum  
1 cucchiaino di cannella  
1 presa di sale

Sbattere il burro/la margarina, lo zucchero e le uova fino ad ottenere un composto schiumoso. Aggiungere gradualmente gli altri ingredienti. Mescolare tutto fino ad ottenere un impasto liscio.

**Pulizia****AVVISO:**

- Rimuovere la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua!

**ATTENZIONE:** Non usare detergenti abrasivi.

- Con un pennello rimuovere briciole o altri resti dalle superfici di cottura e dai bordi.
- Pulire l' apparecchio solo con un panno leggermente umido.

## Rimozione guasti

| Guasto                                     | Cause possibili                                                                 | Rimedio                                                                          |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio non entra in funzione.       | L'apparecchio non ha corrente elettrica.                                        | Controllare la presa con un altro apparecchio e inserire correttamente la spina. |
| La spia rossa di controllo non si accende. | L'alimentazione elettrica è interrotta.                                         | Inserite la spina nella presa.<br>L'apparecchio è guasto.                        |
| Le cialde presentano dosature diverse.     | Il coperchio non poggia correttamente perché è stata versata troppo poca pasta. | Dosate e distribuite la quantità di pasta correttamente.                         |
| La pasta è traboccata.                     | Avete versato troppa pasta.                                                     | Dosate e distribuite la quantità di pasta correttamente.                         |
| Le cialde sono troppo chiare.              | La temperatura impostata è troppo bassa.                                        | Impostate una temperatura più alta.                                              |
| Le cialde sono troppo scure.               | La temperatura impostata è troppo alta.                                         | Abbassate il termostato.                                                         |

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

## Dati tecnici

Modello:..... HA 5009 CB  
 Alimentazione rete: .....230 V, 50 Hz  
 Consumo di energia:.....800 W  
 Classe di protezione:..... I  
 Peso netto: ..... 1,30 kg

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.



## Significato del simbolo „Eliminazione“

Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

## General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

### Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



#### **WARNING!**

**Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

## Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:



#### **WARNING:**

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



#### **CAUTION:**

This refers to possible hazards to the machine or other objects.



**NOTE:** This highlights tips and information.

## Special safety notes

- Do not operate the device with an external timer or separate remote control system.
- The baking surfaces and the lid become very hot (danger of burns!). Only the handle should be held.
- Put the unit down onto a heat-resistant surface or mat.
- In order to prevent heat from building up, do not put the unit directly underneath a cupboard. Ensure that there is enough space all around.
- Beware of steam coming out when you open the baking section.
- For this reason you should never use the device near or below curtains and other combustible materials!

## Overview of the Components

- 1 Pilot lights
- 2 Lid
- 3 Temperature control
- 4 Clamp

### Accessories

Cornet cone/shaper

## Non-stick coating

- Lightly grease the baking surfaces before the unit is used for the first time.
- Use the appliance for about 10 minutes with the toasting surfaces closed (see „Using the unit“). Then wipe it down with a damp cloth.
- Do not eat the first waffles.

## Using the unit

1. Please unwind the lead completely.
2. Insert the plug in a duly installed 230 V/50 Hz protective contact socket.
3. Turn the temperature control to 5. in order to heat up the device.

**i NOTE:**

- Keep the baking surfaces closed while heating.
- The red control lamp lights up.
- Once the heating up phase is finished, the green control lamp goes on.
- The red control lamp remains on to show that the device is working.

4. Release the clamp (4) and open the lid.
5. Add approx. 1 tablespoon of dough to the centre of the baking surface.

**i NOTE:**

- To obtain even waffles, spread the dough.
- The dough should be filled in quickly as otherwise the wafers will not brown evenly.

6. Close the lid gently and keep it pressed together for a short time.
7. Close the clamp.

**⚠ WARNING:**

Be careful of the emitted steam, danger of burns.

8. The desired baking temperature can be set with the selector.

**i NOTE:**

- The baking process lasts approx. 3-4 minutes.
- This may vary depending on the consistency of the mixture.
- If your waffles are too dark, turn the control to a lower setting.

9. After baking, remove the waffle with a wooden fork or similar item.

**⚠ CAUTION:**

Do not use sharp objects to avoid ruining the coating of the baking surface.

10. Slightly grease the baking surfaces after baking is finished.

**i NOTE:**

If you would like to give the waffle a particular shape, this has to be done while the dough is still warm.

## Shaping the Pastry

You can use the cornet cone supplied. Please roll the cone into the pastry or select another shape.

- Tube-shaped cornets are obtained if you quickly turn the pastry while it is still hot around a spoon handle.
- Cone-shaped cornets are produced by allowing the hot cornet to slide into a goblet-shaped vessel, while dish-shaped ones are obtained by allowing it to slide into a dessert bowl.

The cornet will shape itself, become hard and shorten when it has cooled down.

## Stopping Operation

To turn the machine off, move the temperature control to 1 and then remove the plug from the socket. The control lamps go off.

## Recipe Suggestions

### Ice Cream Cornets

1/4 cup of butter or margarine  
1/2 cup of icing sugar  
1/4 cup of milk  
7/8 cup of flour  
1/2 teaspoon of vanilla sugar

Stir the butter/margarine until it is frothy. Gradually stir in the icing sugar and the milk. Add the vanilla sugar and flour. Stir all the ingredients to form a smooth dough. Distribute the dough with a tablespoon or ladle over the baking surfaces.

### East Friesian Cornets

250 g butter or margarine  
500 g sugar  
3 eggs  
500 g flour  
2 packets of vanilla sugar

Stir the butter/margarine, sugar and eggs until frothy. Gradually stir in the flour. Dilute with lukewarm water. Mix the dough approximately two hours before baking. Stir all the ingredients to form a smooth dough.

### Cinnamon Cornets

125 g butter or margarine  
250 g sugar  
4-5 eggs  
200 g flour  
1 tsp. of rum  
1 tsp. of cinnamon  
1 pinch of salt

Stir the butter/margarine, sugar and eggs until frothy. Gradually stir in the other ingredients. Stir the dough until it is smooth.

## Cleaning

**⚠ WARNING:**

- Pull out the mains plug and allow the unit to cool down.
- The machine must never be immersed in water!

**⚠ CAUTION:** Do not use abrasive detergents.

- Brush off the crumbs or residues from the baking surfaces and the edges.
- Clean the machine only with a slightly damp cloth.

## Troubleshooting

| Malfunction                               | Possible Causes                                                            | Remedy                                                                   |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| The device does not work.                 | The device has no power supply.                                            | Check the socket with another device and insert the mains plug properly. |
| The red power-on light does not come on.  | The power supply has been interrupted.                                     | Insert the plug into the socket.<br>The device is broken.                |
| The waffles are varying degrees of brown. | The lid is not correctly attached as too little batter has been poured in. | Fill in and distribute the correct amount of batter.                     |
| The batter has overflow.                  | You have poured into much batter.                                          | Fill in and distribute the correct amount of batter.                     |
| The waffles are too light.                | The set temperature is too low.                                            | Select a higher control setting.                                         |
| The waffles are too dark.                 | The level set is too low.                                                  | Turn down the control.                                                   |

## Technical Data

Model:..... HA 5009 CB

Power supply:.....230 V, 50 Hz

Power consumption:.....800 W

Protection class:..... I

Net weight: ..... 1.30 kg

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!



### Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

## OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłącznie ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

### Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).



#### **OSTRZEŻENIE!**

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.

#### **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

## Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.



#### **OSTRZEŻENIE:**

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.



#### **UWAGA:**

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.



#### **WSKAZÓWKI:**

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

## Specjalne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.
- Powierzchnie płyt do pieczenia i pokrywka mocno się rozgrzewają (niebezpieczeństwo oparzenia!). Chwytaj tylko za uchwyt.
- Urządzenie stawiać na odpornej na ciepło podkładce.
- Aby uniknąć nadmiernego nagrzewania, nie stawiać bezpośrednio pod szafką. Zadbaj o odpowiednią przestrzeń.
- Uwaga na wydostającą się w chwili otwarcia parę.
- Z tego powodu nie wolno korzystać z urządzenia umieszczonego pod zasłonami lub innymi łatwopalnymi materiałami.

## Przegląd elementów obsługi

- 1 Lampki kontrolne
- 2 Pokrywa
- 3 Regulator temperatury
- 4 Klamra

### Akcesoria

Stożek do rożków/forma

## Powierzchnia nieprzywierająca

- Natłuścić lekko powierzchnie smażące przed pierwszym użyciem.
- Na około 10 minut włączyć urządzenie z zamkniętymi powierzchniami zapiekającymi (patrz użytkowanie). Następnie przetrzeć wilgotną szmatką.
- Pierwsze wafle nie nadają się do spożycia.

## Użytkowanie urządzenia

1. Odwinąć kabel zasilający na całą długość.
2. Urządzenie wolno podłączyć tylko do przepisowo zainstalowanego, gniazda wtykowego z uziemieniem o napięciu 230 V, 50 Hz.
3. Ustaw regulator temperatury w położeniu 5, aby rozgrzać urządzenie.

**i WSKAZÓWKA:**

- W trakcie rozgrzewania proszę utrzymywać powierzchnie do pieczenia zamknięte.
- Zapali się czerwona lampka kontrolna.
- Po zakończeniu nagrzewania zapali się zielona lampka.
- Czerwona lampka kontrolna świeci nadal, informując o pracy urządzenia

- Otwórz kłamrę (4), a następnie pokrywę.
- Nalóż około 1 łyżkę stołową ciasta na płytę opiekającą.

**i WSKAZÓWKA:**

- Aby uzyskać równomierne wafle, można lekko rozprowadzić ciasto.
- Nalewać należy szybko, ponieważ w przeciwnym razie wafle nie będą równomierne zrumienione

- Delikatnie zamknij pokrywę i przez chwilę przytrzymaj przciśniętą.
- Zamknij kłamrę.

**OSTRZEŻENIE:**

Uwaga na uchodzącą parę, niebezpieczeństwo oparzenia.

- Za pomocą pokręta można ustawić odpowiednią temperaturę do wypiekania.

**i WSKAZÓWKA:**

- Pieczenie trwa ok. 3-4 minut.
- Czas pieczenia zależy od właściwości ciasta.
- Jeżeli gofry są zbyt ciemne, ustaw za pomocą regulatora niższą temperaturę.

- Po zakończeniu pieczenia wyjmij gofry przy użyciu drewnianego widelca lub podobnych przyborów kuchennych.

**UWAGA:**

Proszę nie używać ostrych lub tnących przedmiotów, aby nie uszkodzić powłoki powierzchni do wypiekania.

- Po zakończeniu pieczenia lekko natłuść płyty opiekające.

**i WSKAZÓWKA:**

Aby ukształtować gofra zgodnie z preferencjami, należy to zrobić w momencie, gdy ciasto jest jeszcze ciepłe.

**Formy wypieku**

Mogą Państwo korzystać z załączonego stożka do rożków. W tym celu proszę zawinąć go w rulon z pieczywem lub wybrać inną formę.

- Aby otrzymać rożek w kształcie rurki, zwiń szybko gorący jeszcze wypiek wokół okrągłego trzonka łyżki do mieszania.
- Rożki w kształcie torebki otrzymasz, wpuszczając gorący rożek do naczynia o kielichowatym, a rożek w kształcie miseczki, wpuszczając upieczony rożek do miseczki deserowej.

Rożek uformuje się sam, stwardnieje i stanie się chruchy po ochłodzeniu.

**Zakończenie pracy**

Aby zakończyć pracę, ustaw regulator temperatury w pozycji 1, a następnie wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego. Lampki kontrolne zgasną.

**Przepisy****Rożki do lodów**

- 1/4 filiżanki masła lub margaryny
- 1/2 filiżanki cukru pudru
- 1/4 filiżanki mleka
- 7/8 filiżanki mąki
- 1/2 łyżeczki do herbaty cukru wanilinowego

Wymieszaj masło/margarynę na pianę. Nie przerywając mieszania, dodawaj po trochu cukier puder i mleko. Wymieszaj całość na pozabawione grudek ciasto. Ciasto rozprowadzaj na powierzchni formy do pieczenia łyżką do zupy lub czerpakiem.

**Różki fryzyskie**

- 250g masła lub margaryny
- 500g cukru,
- 3 jajka
- 500g mąki
- 2 opakowania cukru wanilinowego

Wymieszaj masło/margarynę, cukier i jajka na pianę. Nie przerywając mieszania, dodawaj po trochu mąkę. Rozcieńczaj letnią wodą. Ciasto mieszaj na ok. 2 godzin przed pieczeniem. Wszystkie składniki wymieszaj tak, aby ciasto nie miało grudek.

**Rożki cynamonowe**

- 125g masła lub margaryny
- 250g cukru
- 4-5 jajek
- 200g mąki
- 1 łyżka stołowa rumu
- 1 łyżka stołowa cynamonu
- 1 szczypta soli

Wymieszaj masło/margarynę, cukier i jajka na pianę. Nie przerywając mieszania, dodawaj po trochu pozostałe składniki. Wszystkie składniki wymieszaj tak, aby ciasto nie miało grudek.

**Czyszczenie****OSTRZEŻENIE:**

- Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i pozostawić urządzenie do wystygnięcia.
- Proszę nie zanurzać urządzenia w wodzie!

**UWAGA:**

Nie stosuj żadnych ostrych środków czyszczących.

- Usuń pędzelkiem okruchy lub resztki ciasta z powierzchni płyt do pieczenia i ich brzegów.
- Urządzenie należy czyścić tylko lekko nawilżoną ściereczką.

## Eliminowanie usterek i zakłóceń

| Usterka                                     | Możliwe przyczyny                                               | Sposób usunięcia                                                                         |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa.                      | Brak zasilania elektrycznego urządzenia.                        | Sprawdź gniazdo, podłączając do niego inne urządzenie i w razie potrzeby popraw wtyczkę. |
| Nie świeci czerwona lampka kontrolna sieci. | Przerwane zasilanie.                                            | Włóż wtyczkę do gniazda sieciowego.<br>Uszkodzenie urządzenia.                           |
| Wafle mają różne odcienie brązu.            | Pokrywa nie przylega dokładnie z powodu za małej ilości ciasta. | Prawidłowo dozuj i rozprowadzaj ciasto.                                                  |
| Ciasto przelewa się.                        | Wlałeś za dużo ciasta.                                          | Prawidłowo dozuj i rozprowadzaj ciasto.                                                  |
| Wafle są zbyt jasne.                        | Za niska ustawiona temperatura.                                 | Wybierz wyższą pozycję regulatora.                                                       |
| Wafle są zbyt ciemne.                       | Ustawiona za wysoka pozycja regulatora.                         | Wybierz niższą pozycję regulatora.                                                       |

## Dane techniczne

Model: ..... HA 5009 CB  
 Napięcie zasilające: ..... 230 V, 50 Hz  
 Pobór mocy: ..... 800 W  
 Stopień ochrony: ..... I  
 Masa netto: ..... 1,30 kg

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

## OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyladowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z

oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenci-ckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176)



## Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

## Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez dozoru**. Pokud byste chtěli prostor opustit, přístroj vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj a síťový kabel je nutné pravidelně kontrolovat, zda nejsou poškozeny. Bude-li poškození zjištěno, přístroj se již nesmí používat.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

### Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).



#### **VÝSTRAHA!**

Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií.  
**Hrozí nebezpečí udušení!**

- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními vlastnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, s výjimkou případů, že by na ně dohlížela osoba odpovědná za bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak se má přístroj používat.
- Mélo by se dohlížet na děti, aby se zajistilo, že si s přístrojem nehrají.

## Symbyly v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.



#### **VÝSTRAHA:**

Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.



#### **POZOR:**

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.



**UPOZORNĚNÍ:** Upozorňuje Vás na tipy a informace.

## Speciální bezpečnostní pokyny

- Neprovazujte přístroj na vnějších spínacích hodinách nebo na odděleném systému dálkového řízení.
- Pečící plochy a víko se velmi silně zahřívají (nebezpečí popálení!). K uchopení používejte jen tukojet.
- Instalujte přístroj na žáruvzdorný podklad.
- K zamezení městnání tepla nesmí být přístroj zabudován přímo do nábytku, ale vždy kolem něho musí být dostatečný volný prostor.
- Mějte na paměti, že při otevírání pečících ploch dojde k úniku páry.
- Proto nikdy nepoužívejte přístroj v blízkosti záclon nebo jiných hořlavých materiálů či pod nimi!

## Přehled ovládacích prvků

- 1 Kontrolní svítla
- 2 Víko
- 3 Regulátor teploty
- 4 Svorka

### **Příslušenství**

Kužel pro výrobu kornoutů / tvarovač

## Antiadhézní vrstva

- Před prvním použitím pečící plochy lehce potřete tukem.
- S uzavřenými pečícími plochami smí být přístroj v provozu ca. 10 minut (viz kapitola Používání přístroje). Poté je otřete vlhkým hadříkem.
- První vaře nejezte.

## Používání přístroje

1. Kabel zcela odviňte.
2. Zastrčte zástrčku do předpisově instalované zásuvky 230 V, 50 Hz.
3. Nastavte regulátor teploty na 5., abyste přístroj zahřáli.

**i UPOZORNĚNÍ:**

- Během doby zahřívání dbejte na to, aby pečicí plochy byly uzavřeny.
- Červená kontrolka se rozsvítí.
- Jakmile skončí fáze nahřívání, rozsvítí se zelená kontrolka.
- Červená kontrolka zůstane svítit a zobrazuje provozní funkci.

4. Uvolněte svorku (4) a otevřete víko.
5. Vložte cca 1 polévkovou lžici těsta doprostřed pečicí plochy.

**i UPOZORNĚNÍ:**

- Aby byly vafle rovnoměrné, můžete těsto poněkud rozdělit.
- Vložení těsta by se mělo uskutečnit rychle, protože jinak by vafle rovnoměrně nezhnědly.

6. Víko lehce zavřete a krátce jej podržte stlačené.
7. Uzavřete svorku.

**⚠ VÝSTRAHA:**

Dávejte pozor na vycházející páru, nebezpečí popálení.

8. Regulátorem můžete nastavit požadovanou pečicí teplotu.

**i UPOZORNĚNÍ:**

- Proces pečení trvá cca 3-4 minuty.
- Ten se může lišit v závislosti na vlastnosti těsta.
- Budou-li Vaše vafle příliš tmavé, otočte regulátor na nižší nastavení.

9. Po procesu pečení vyjměte vafle pomocí dřevěné vidličky apod.

**⚠ POZOR:**

Nepoužívejte žádné ostré předměty nebo předměty, které by mohly poškodit potah pečících ploch.

10. Po procesu pečení lehce promažte pečicí plochu.

**i UPOZORNĚNÍ:**

Pokud byste vaflii chtěli dodat zvláštní tvar, musíte tak učinit ještě dokud bude těsto teplé.

**Tvarování pečiva**

Chcete-li pro výrobu kornoutů použít dodávaný kužel, zavřete jej do pečiva nebo si zvolte jiný tvar.

- Kornouty ve tvaru trubičky získáte tak, že ještě horké pečivo rychle obtočíte okolo kulatého držadla měchačky.
- Kornouty jako takové vytvoříte tak, že ještě horké pečivo necháte sklouznout do nádoby ve tvaru kalichu a kornouty ve tvaru misky pak do dezertní misky.

Kornout se vytvaruje sám, ztvrdne a stane se křehkým, jakmile zchladne.

**Ukončení provozu**

Pokud chcete provoz ukončit, nastavte regulátor teploty na 1 a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Kontrolky zhasnou.

**Návrhy receptů****Zmrzlinové kornouty**

1/4 šálku másla nebo margarínu  
1/2 šálku práškového cukru  
1/4 šálku mléka  
7/8 šálku mouky  
1/2 čajové lžičky vanilkového cukru

Máslo/margarín rozmíchejte do pěny. Pomalu vmíchejte práškový cukr a mléko. Přidejte vanilkový cukr a mouku. Všechno rozmíchejte do hladkého těsta. Těsto vkládejte na pečicí plochy pomocí polévkové lžice nebo naběračky.

**Východofríské kornouty**

250 g másla nebo margarínu  
500 g cukru  
3 vejce  
500 g mouky,  
2 balíčky vanilkového cukru

Máslo/margarín, cukr a vejce rozmíchejte do pěny. Pomalu vmíchejte mouku. Zředte vlažnou vodou. Těsto přibližně 2 hodiny před pečením rozmíchejte. Všechno rozmíchejte do hladkého těsta.

**Skořicové kornouty**

125 g másla nebo margarínu  
250 g cukru  
4-5 vajec  
200 g mouky  
1 čajová lžička rumu  
1 čajová lžička skořice, špetka soli

Máslo/margarín, cukr a vejce rozmíchejte do pěny. Pomalu vmíchejte ostatní přísady. Všechno rozmíchejte do hladkého těsta.

**Čištění****⚠ VÝSTRAHA:**

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- Nikdy neponořujte přístroj do vody!

**⚠ POZOR:** Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky.

- Drošky nebo zbytky odstraňte z pečících ploch a okrajů pomocí štetce.
- Přístroj čistěte pouze lehce vlhkým hadříkem.

## Hibaelháritás

| Porucha                            | Možné príčiny                                                      | Náprava                                                                                       |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prístroj není funkční.             | Prístroj není napájen elektrinou.                                  | Zkontrolujte elektrickou zásuvku pomocí jiného spotřebiče a správně zapojte síťovou zástrčku. |
| Červená síťová kontrolka nesvítí.  | Je přerušeno elektrické napájení.                                  | Zapojte zástrčku do zásuvky.<br>Prístroj je poškozený.                                        |
| Zbarvení vaří dohněda není stejné. | Víko není správně nasazeno, protože jste nalili příliš málo těsta. | Nadávkujte a rozložte množství těsta správným způsobem.                                       |
| Těsto přeteklo.                    | Nalili jste příliš mnoho těsta.                                    | Nadávkujte a rozložte množství těsta správným způsobem.                                       |
| Vafle jsou příliš světlá.          | Nastavená teplota je příliš nízká.                                 | Nastavte vyšší teplotu regulátoru.                                                            |
| Vafle jsou příliš tmavá.           | Nastavený stupeň teploty je příliš vysoký.                         | Snižte teplotu regulátoru.                                                                    |

## Technické údaje

Model:..... HA 5009 CB

Pokrytí napětí: .....230 V, 50 Hz

Příkon: .....800 W

Třída ochrany: ..... I

Čistá hmotnost: ..... 1,30 kg

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!



## Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Prispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

## Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

### Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!



#### FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

## A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:



#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



#### VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakkban kárt tehet.



**TÁJÉKOZTATÁS:** Tippeket és információkat emel ki.

## Speciális biztonsági intézkedések

- Ne üzemeltesse a készüléket külső időkapcsoló órától vagy külön távirányító rendszerről.
- A sütőfelületek és a fedél erősen átforrósodik (Égési sérülés veszélye!) Csak a fülénél fogja meg!
- A készüléket egy hőálló alapra állítsa.
- A nagyfokú hőképződés miatt a készüléket nem szabad közvetlenül egy szekrény alá állítani. Gondoskodni kell a készülék körüli elegendő szabad helyről.
- A sütőfelületek kinyitáskor ügyeljen a kiáramló gőzre.
- Soha ne használja ezért a készüléket függőnyök vagy egyéb éghető anyagok közelében vagy alattuk!

## A kezelőelemek áttekintése

- 1 Ellenőrző lámpa
- 2 Fedél
- 3 Hőfokszabályozó
- 4 Csipesz

### Tartozék

Ostyatölcsér-formázó kúp

## Letapadásmentes Bevonat

- Az első használat előtt vékonyan zsírozza be a sütőfelületeket.
- Működtesse kb. 10 percig a készüléket zárt sütőfelületekkel. (lásd: A készülék használat). Ezután törölje le azt egy nedves törülközővel.
- Az első elkészült ostya ne fogyassza el!

## A készülék használata

1. Tekerje le a kábelt teljes hosszában!
2. Dugja a hálózati csatlakozó dugaszt előírászerűen szerelt, földelt, 230 V, 50 Hz-es konnektorból!
3. A készülék felmelegítéséhez állítsa a hőmérséklet-szabályozót 5-ra.

### **i TÁJÉKOZTATÁS:**

- A felfűtési idő alatt tartsa csukva a sütőfelületeket!
- A piros működésjelző lámpa világít.
- Ha befejeződött a melegítési szakasz, a zöld működésjelző lámpa kezd világítani.
- A piros kontrolllámpa tovább ég és az üzemelési funkciót jelzi.

4. Oldja ki a csipeszt (4) és nyissa fel a fedelet.
5. Tegyen kb. 1 ek. tésztát a sütőfelület közepére.

### **i TÁJÉKOZTATÁS:**

- A tésztát kissé szétterítheti, hogy egyenletes vastagságú gofrit kapjon.
- A töltést gyorsan kell végrehajtani, mert különben az ostyalapok nem sülnek egyenletesen barnára.

6. Finomra csukja le a fedelet, és tartsa kis ideig összeszorítva!
7. Zárja be a csipeszeket.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS:**

Ügyeljen a kiáramló gőzre, fenáll annak a veszélye, hogy megégeti magát.

8. A szabályozóval beállíthatja a kívánt sütési hőfokot.

### **i TÁJÉKOZTATÁS:**

- A sütési folyamat kb. 3-4 percig tart.
- Ez az időtartam a tészta jellegétől függően különböző lehet.
- Ha a gofrik túl sötétre sikerülnének, fordítsa el a szabályzót alacsonyabb beállításra.

9. A sütés után vegye ki a tölcsekreket egy favillával vagy hasonló eszközzel.

### **⚠ VIGYÁZAT:**

Ne használjon éles tárgyakat, hogy meg ne sérüljenek a sütőfelületek.

10. Sütés után zsírozza be egy kicsit a sütőfelületeket.

### **i TÁJÉKOZTATÁS:**

Ha különleges alakúra szeretné formázni a tölcsekreket, akkor ezt még addig tegye meg, amíg a tészta meleg.

## **A megsült ostyalap formázása**

Használhatja a hozzá adott ostyatölcsér-formázót. Tekerje bele a kúpot az ostyalapba, vagy válasszon egy másik formát!

- Ha a még meleg ostyalapot gyorsan kerek fakanállyal köré csavarja, csöves ostya, holipni lesz az eredmény.
- Tölcsérformájú akkor lesz az ostya, ha még melegen kehelyformájú edénybe, majd a megformázott tölcseért egy desszertes tálkába csúsztatja.

A tölcse önmagát formázza meg, megkeményedik, és omlós lesz, miután kihűlt.

## **A készülék működésének befejezése**

Ha be szeretné fejezni az üzemeltetést, állítsa a hőmérsékletszabályzót 1-ra és utána húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból. A kontrolllámpák kialszanak.

## **Ajánlott receptek**

### **Fagylalttölcsér**

1/4 csésze vaj vagy margarin  
1/2 csésze porcukor  
1/4 csésze tej  
7/8 csésze liszt  
1/2 teáskanálnyi vaníliás cukor

A vajat/margarint habosra keverjük. Folyamatosan adagolva, belekeverjük a porcukrot és a tejet. Vaníliás cukrot és lisztet teszünk hozzá. Az egészet sima masszává keverjük ki. A masszát evőkanállal vagy merőkanállal terítjük el a sütőfelületeken.

### **Keletfriz ostya**

250g vaj vagy margarin  
500g cukor  
3 egész tojás  
500g liszt,  
2 tasak vaníliás cukor

A vajat/margarint, a cukrot és a tojásokat habosra keverjük. Folyamatosan hozzáadagoljuk a lisztet. Langyos vízzel hígítjuk. Kb. 2 órával a sütés előtt még egyszer megkeverjük, és sima masszává keverjük ki a tésztát.

### **Fahéjas ostya**

125g vaj vagy margarin  
250g cukor  
4-5 egész tojás  
200g liszt  
1 kávéskanálnyi rum  
1 kávéskanálnyi fahéj  
1 csipet só

A vajat/margarint, a cukrot és a tojásokat habosra keverjük. Folyamatosan adagolva, hozzákeverjük a többi adalékot. Az egészet sima masszává keverjük ki.

## **Tisztítás**

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS:**

- Húzza ki a hálózati dugaszt, és hagyja a készüléket lehűlni.
- Soha ne tegye a készüléket vízbe!

### **⚠ VIGYÁZAT:** Ne használjon erős mosogatószer!

- Ecsettel távolítsa el a sütőfelületekről és a szélekről a morzsákat vagy egyéb maradványokat!
- Kérjük a berendezést kizárólag egy enyhén nedves törleröngy segítségével tisztítsa meg.

## Odstranění poruch

| Zavar                                      | Lehetséges ok                                                       | Hibaorvoslás                                                                  |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| A készülék nem működik.                    | A készülék nincs áramhoz csatlakoztatva.                            | Ellenőrizze a konnektort egy másik készülékkel és a csatlakozót igazítsa meg. |
| Nem világít a piros hálózati kontrollámpa. | Megszakadt az áramellátás.                                          | Dugja be a csatlakozót a konnektorba.<br>A készülék elromlott.                |
| A gofrik nem egyformán pirulnak.           | Nem egyformán zár a fedél, mert túl kevés tésztát tett a sütőlapra. | Helyesen adagolja és oszlassa el a tésztát mennyiségét.                       |
| Kifolyt a tészta.                          | Túl sok tésztát töltött bele.                                       | Helyesen adagolja és oszlassa el a tésztát mennyiségét.                       |
| A gofrik túl világosak lettek.             | A beállított hőfok túl alacsony.                                    | Válasszon magasabb hőfokozatot.                                               |
| A gofrik túl sötétek lettek.               | A beállított fokozat túl magas.                                     | Állítsa lejjebb a szabályzón a fokozatot.                                     |

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

## Műszaki adatok

Modell:..... HA 5009 CB

Feszültségellátás: .....230 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel: .....800 W

Védelmi osztály: ..... I

Nettó súly:..... 1,30 kg

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifesztés-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.



## A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétké válnak!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

## Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання. Не використовуйте його на вулиці. Оберегайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- Не експлуатуйте прилад **без** огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрози пошкодження кабелю живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

### Діти та немічні особи

- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).



#### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. Існує загроза **задухи**!

- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/або знаннями – крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено гратись з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

## Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтеся цих вказівок.



#### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.



#### УВАГА:

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.



#### ВКАЗІВКА:

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

## Спеціальні вказівки щодо безпеки для цього приладу

- Не експлуатуйте прилад із зовнішнім вимикачем з годинниковим механізмом або з окремою телемеханічною системою.
- Площі поду печі та кришка сильно нагріваються (Загроза опіків!). Тримайте прилад тільки за ручку.
- Поставте прилад на жаростійку поверхню!
- Для запобігання накопичування тепла не ставте прилад прямо під шафу. Залишайте достатньо вільного місця!
- Оберегайтеся пари, що виходить при відкритті площ поду печі!
- Ніколи не користуйтеся приладом поблизу або нижче гардин та інших займистих матеріалів!

## Огляд елементів управління

- 1 Контрольні лампочки
- 2 Кришка
- 3 Терморегулятор
- 4 Зкоба

### Додаткове приладдя

Кегля/формувач для рогаликів

## Противипригарне покриття

- Перед першим використанням злегка змащуйте площі поду печі олією.
- Експлуатуйте прилад з закритими площами поду печі приблизно 10 хвилин (дивіться "Експлуатація приладу"). Після цього протирайте вологою ганчіркою.
- Перші вафлі не слід їдати.

## Експлуатація приладу

- Повністю розмотайте кабель.
- Вставте штепсельну вилку до розетки з захисним контактом на 230 В, 50 Гц, що належно встановлена.
- Ставте терморегулятор на 5, щоб нагрівати прилад.

### І ВКАЗІВКА:

- Під час нагрівання тримайте площі поду печі закритими.
- Загорається червона контрольна лампочка.
- По закінченню періоду нагрівання загорається зелена контрольна лампочка.
- Червона контрольна лампочка горить далі – вона показує функціонування.

4. Відпустіть скобу (4) та відкривайте кришку.
5. Покладіть приблизно 1 столову ложку тіста в середину площі поду.

### І ВКАЗІВКА:

- Щоб вафлі були рівномірними, тісто можна трошки розподіляти.
- Слід швидко наповнити тісто, інакше підрум'янення вафель буде нерівномірним.

6. Плавню закривайте кришку і не довго тримайте її стис-  
канню.
7. Закривайте скобу.



### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

Оберігайтеся пари, що виходить – загроза опіків.

8. За допомогою регулятора можна встановлювати бажану температуру випікання.

### І ВКАЗІВКА:

- Процес випікання триває приблизно 3-4 хвилини.
- Це може відрізнитись залежно від характеристики тіста.
- Коли вафлі занадто темні, поставте регулятор на менший рівень.

9. Після завершення процесу випікання діставайте вафлі дерев'яною вилкою або подібним інструментом.



### УВАГА:

Щоб уникнути пошкодження покриття площ поду, не користуйтеся гострими або ріжучими предметами.

10. Після процесу випікання злегка змащуйте площі поду печі олією.

### І ВКАЗІВКА:

Якщо Ви хочете надати вафлі особливу форму - це слід зробити, поки тісто ще тепле.

## Форми печива

Ви можете користуватися кеглю для рогаликів, що входить до комплекту. Заверніть кеглю в печиво або вибирайте іншу форму.

- Трубочасті рогаики Ви отримаєте, якщо Ви швидко обмотаєте гаряче печиво на круглу ручку ложки.
- Конусну форму Ви отримаєте, якщо Ви опускаєте гарячий рогалик у келих, та чашоподібний рогалик – у вазочку.

Рогалик сам формується, затвердіє та стане розсипчастим/пухким, коли він охолоджений.

## Припинення експлуатації

Коли Ви хочете припинити експлуатацію, поставте термо-регулятор на 1, потім витягніть штекер з розетки. Контрольні лампочки гаснуть.

## Рецепти

### Рогаики для морозива

- ¼ чашки масла або маргарину
- ½ чашки цукрової пудри
- 1/4 чашки молока
- 7/8 чашки борошна
- ½ чайної ложки ванільного цукру

Збивати масло/маргарин. Поступово замішувати цукрову пудру та молоко. Додати ванільний цукор та борошно. Все тісто добре перемішати. Розподіляйте тісто на площах поду столовою ложкою або черпаком.

### Східнофрізьські рогаики

- 250 г масло або маргарину
- 500 г цукру
- 3 яйця
- 500 г борошна
- 2 пакетика ванільного цукру

Збивати масло/маргарин, цукор та яйця. Поступово замішувати борошно. Розчинити теплу водою. Замісити тісто години за 2 до випікання. Все тісто добре перемішати.

### Рогаики з корицею

- 125 г масло або маргарину
- 250 г цукру
- 4-5 яєць
- 200 г борошна
- 1 чайна ложка рому
- 1 чайна ложка кориці
- 1 щіпка солі

Збивати масло/маргарин, цукор та яйця. Поступово замішувати інші інгредієнти. Все тісто добре перемішати.

## Очищення



### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

- Витягніть штепсельну вилку та дайте прилад охолонути.
- Не опускайте прилад у воду!



### УВАГА: Не використовуйте їдких мийних засобів.

- Уберіть кісточкою крихти або залишки з площ поду та країв.
- Витирайте прилад тільки злегка вологою ганчіркою.

## Усунення дефектів

| Дефект                                   | Можливі причини                                            | Усування                                                     |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Прилад не функціонує.                    | Приладу бракує електроживлення.                            | Перевіряйте розетку іншим приладом та надійно вставте вилку. |
| Червона контрольна лампочка не горить.   | Електроживлення перервано.                                 | Вставте вилку в штепсельну розетку.<br>Прилад дефектний.     |
| Вафлі мають різні ступені підрум'янення. | Кришка не прилягає надійно, оскільки мало тіста в приладі. | Правильно дозуйте та розподіляйте тісто.                     |
| Тісто перелилося.                        | Ви поклали занадто багато тіста.                           | Правильно дозуйте та розподіляйте тісто.                     |
| Вафлі занадто світлі.                    | Встановлена температура надто низка.                       | Виберіть більш високу ступінь на регуляторі.                 |
| Вафлі занадто темні.                     | Встановлена температура надто висока.                      | Виберіть більш низку ступінь на регуляторі.                  |

## Технічні параметри

Модель: ..... НА 5009 СВ

Подання живлення: ..... 230 В, 50 Гц

Споживання потужності: ..... 800 Вт

Група електробезпеки: ..... I

Вага нетто: ..... 1,30 кг

Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив СЕ, наприклад щодо електромагнітної сумісності та низьковольтної директиви, та збудовано з а новітніми положеннями техніки безпеки.

Залишаємо за собою право на технічні зміни!

УКРАЇНСЬКА

## Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо пользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

### Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и/или необходимых знаний. Исключение составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы убедиться в том, что они не играют с прибором.

## Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

#### ПРИМЕЧАНИЕ: Дает советы и информацию.

## Специальные требования безопасности

- При эксплуатации прибора не пользуйтесь выносным выключателем с часовым механизмом или отдельной телемеханической системой.
- Плитка и крышка сильно нагреваются (опасность ожогов!) Беритесь руками только за ручки.
- Устанавливайте прибор на жароустойчивое основание/подставку.
- Для предотвращения тепловой пробки, не устанавливайте прибор непосредственно под полками/шкафами. Обеспечьте достаточно свободного места.
- При открывании полужорм остерегайтесь выступающего пара.
- По этой причине ни в коем случае не ставьте тостер вблизи или под занавесами или другими легковоспламеняющимися предметами!

## Обзор деталей прибора

- 1 Контрольные лампочки
- 2 Крышка
- 3 Регулятор температуры
- 4 Зажим

**Принадлежности**  
конус/формовка

## Неподгораемая поверхность

- При первом использовании смажьте поверхности полужорм жиром.
- Включите прибор с закрытыми половинками прим. на 10 минут (см. эксплуатация/порядок работы). В заключении протрите прибор влажной тряпкой.
- Првы вафли в пищу н употреблять!

## Эксплуатация / порядок работы

1. Полностью размотайте сетевой шнур.
2. Вставьте сетевую вилку в розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, оснащенную защитными контактами и установленную в соответствии с предписаниями.

3. Для разогрева прибора установите регулятор температуры на 5.

#### **И ПРИМЕЧАНИЕ:**

- Во время разогрева держите полуформы вафельницы закрытыми.
- Загорается красная контрольная лампочка.
- Как только закончится фаза разогрева, загорается зелёная лампочка.
- Красная контрольная лампочка светится дальше и сигнализирует готовность прибора.

4. Откройте зажим (4) и откройте крышку.
5. Положите примерно 1 столовую ложку теста в середину полуформы.

#### **И ПРИМЕЧАНИЕ:**

- Для выпечения вафель одинакового размера распределите тесто равномерно по полуформе.
- Наливать необходимо быстро, иначе вафли не получат равномерной коричневой окраски.

6. Плавно закройте крышку и держите полуформы некоторое время сжатыми.
7. Закройте зажим.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Берегитесь выступающего пара, опасность ожогов.

8. При помощи регулятора отрегулируйте необходимую температуру выпечки.

#### **И ПРИМЕЧАНИЕ:**

- Процесс выпечки длится прим. 3-4 минуты.
- Это время может колебаться в зависимости от особенностей теста.
- Если Ваши вафли получаются слишком тёмными, установите регулятор на более низкую ступень нагревания.

9. После выпечки снимите вафлю при помощи деревянной вилки или другого подходящего предмета.

#### **⚠ ВНИМАНИЕ:**

Не пользуйтесь острыми или режущими предметами, это может повредить непригораемое покрытие полуформ.

10. После выпечки смажьте слегка полуформы жиром.

#### **И ПРИМЕЧАНИЕ:**

Если Вы хотите придать вафлям особую форму, то делайте это пока тесто ещё тёплое.

## **Скручивание вафель**

Можно воспользоваться прилагаемым конусом, для этого заверните его в вафли или выберите какую-либо другую форму.

- Трубчатый стаканчик получается, если еще горячие вафли накрутить на круглый цилиндрический предмет.
- Кулечек получится, если еще горячие вафли накрутить на конусный предмет, а чашеобразную форму можно получить при помощи чашки для десерта.

Вафли в чашке приобретут форму сами по себе, затвердеют и станут хрустящими после остывания.

## **Закончить работу**

Если Вы хотите закончить процесс приготовления, то установите терморегулятор в позицию 1 и затем выньте штекер из розетки. Все контрольные лампочки потухнут.

## **Примеры рецептов**

### **Вафли для мороженого**

1/4 чашки сливочного масла или маргарина  
1/2 чашки сахарной пудры,  
1/4 чашки молока  
7/8 чашки муки  
1/2 чайной ложки ванильного сахара

Сливочное масло/ или маргарин взбить до пены. Постепенно добавлять сахарную пудру и молоко. Добавить ванильный сахар и муку. Замешать до получения равномерной массы. Тесто наливать на форму для выпечки при помощи столовой ложки или подходящего черпака.

### **Австрийские вафли**

250 г сливочного масла или маргарина  
500 г сахара  
3 яйца  
500 г муки  
2 пакетика ванильного сахара

Сливочное масло/ или маргарин, сахар и яйца замешать и взбить до пены. Постепенно добавлять муку. Разбавить теплой водой. Дать постоять примерно 2 часа. Замешать до получения равномерной массы.

### **Вафли с корицей**

125 г сливочного масла или маргарина  
250 г сахара  
4-5 яиц  
200 г муки  
1 ст. ложка рома  
1 ст. ложка корицы, щепотка соли

Сливочное масло/ или маргарин, сахар и яйца замешать и взбить до пены. Постепенно добавлять остальные компоненты. Замешать до получения равномерной массы.

## **Уход**

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Вытащите вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Не погружайте электроприборы в воду!

#### **⚠ ВНИМАНИЕ:**

Не применяйте сильных моющих средств.

- При помощи кисточки смахните крошки или остатки вафель с полуформ или их краев.
- Протрите прибор слегка влажной тряпкой.

## Устранение неисправностей

| Неполадка                                   | Возможная причина                                                  | Помощь                                                                                                                |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не функционирует.                    | Прибор не включен в сеть.                                          | Проверьте розетку сети, вставив в нее какой-либо другой электроприбор, и/или правильно вставьте вилку в розетку сети. |
| Не загорается красная контрольная лампочка. | Нет электропитания.                                                | Вставьте вилку в розетку сети.<br>Прибор дефектный.                                                                   |
| Вафли имеют неравномерный цвет.             | Крышка закрывается неправильно, так как налито недостаточно теста. | Увеличьте дозировку и распределите тесто равномерно по поверхности.                                                   |
| Тесто вытекает за края.                     | Слишком много теста.                                               | Уменьшите дозировку и распределите тесто равномерно по поверхности.                                                   |
| Вафли получаются сильно светлыми.           | Температура слишком мала.                                          | Увеличьте температуру на одну ступень.                                                                                |
| Вафли получаются сильно темными.            | Температура слишком высока.                                        | Уменьшите температуру.                                                                                                |

## Технические данные

Модель: ..... НА 5009 СВ

Электропитание: ..... 230 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: ..... 800 ватт

Класс защиты: ..... I

Вес нетто: ..... 1,30 кг

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!



# BOMANN®

C. Bomann GmbH  
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen  
Tel.: 0 21 52/8998-0 · Fax: 0 21 52/8 99 89 11  
e-mail: [mail@bomann.de](mailto:mail@bomann.de) · Internet: [www.bomann.de](http://www.bomann.de)

Stütungs Medien, Krefeld · 05/11